

*I gioielli gastronomici Dolci Terre di Novi*

*Prodotto agroalimentare tradizionale riconosciuto dalla regione Piemonte*

*Categoria: Formaggi*

*Nome del prodotto: Mellana della Val Borbera*

*Caratteristiche:*

E' formaggio a pasta molle a base di latte vaccino, a media stagionatura. La forma pesa circa 1 kg. il diametro è di 20/25 cm. e lo scalzo è di 2/3 cm.

*Metodiche di lavorazione:*

L'aggiunta del caglio avviene ad una temperatura non superiore ai 35°, in una caldaia di rame stagnato. Dopo tre ore si rompe la cagliata a chicco di riso, con lo spino e si lascia riposare e sedimentare sul fondo. Dopo due ore si estrae la cagliata spremendola con le mani e riponendo il prodotto in formelle (fresciele) di legno o materiale plastico per alimenti. La cagliata è poi pressata ulteriormente con le nocche. Le formaggette così ottenute sono rivoltate nelle formelle tre o quattro volte ad intervalli di tre ore. Le fresciele sono poi sovrapposte e caricate singolarmente con un peso fino al mattino seguente. Quindi si ripongono le formaggette su assi di legno dolce ricoperte da apposite strisce di cotone o lino. Le forme sono lasciate sulle assi per tre giorni durante i quali sono rivoltate periodicamente per facilitare l'asciugatura. Quando comincia a formarsi la crosta si procede alla salatura su tutta la superficie. Le forme sono poi sovrapposte e collocate in un recipiente per ventiquattro ore, dopo di che si lavano, si asciugano e si ridispongono sulle assi di stagionatura. La stagionatura si protrae per almeno dieci giorni.

*Zona di produzione:*

Val Borbera e aree limitrofe

